

NOTRE

CARTE

LES ENTREES

Consommé de volaille

et petits légumes 12

Bisque de cèpes aux langoustines 12

Foie gras de canard grillé ,poire aux épices 18

Saucisson de canard sur lit de pomme de terre confite 12

Marinade de Saint Jacques,

rafraîchie de brocoletti 12

LA TRUFFE

Brouillade aux truffes 30

Le consommé de volaille et copeaux de truffe, luttés 25

Le Croque truffe, et tapenade de truffe 38

Le Foie gras de canard contisé de 20g de truffe cuit en
croûte de feuilletage, Sauce Périgueux 60

Œuf cocotte Sauce Périgueux, croûton aillé 18

POUR

LES POISSONS

Bar rôti, purée de céleri infusion d'ail
et jus de veau 25

Noix de coquilles St Jacques au poêlon
Sauce vierge , céleri et Grany Smith 28

Homard Européen , chicons caramélisés et
compote d'agrumes 54

L'HIVER

TVA 5,5%

NOTRE CARTE

PLATS

Fricassé de ris de Veau aux Morilles,

Sauce Albufera 35

Pied de cochon farci, braisé, légumes retour de
marché 20

Pigeon rôti et choux farci

de pomme et marron 30

Filet de Bœuf Rossini et
cannelloni farci de cèpes et truffe 45

LES GIBIERS

Lièvre à la Royale 32

Les noisettes de filet de chevreuil

sauce grand veneur et

billes de poire aux épices 32

POUR

Assortiment du plateau de fromage 9

Rocamadour rôti au miel de Bourdaine 8

LES DESSERTS

Les profiteroles glace gingembre et coulis d'abricot tiède 12

Fondant de chocolat au lait cœur de fressinette à la sauce,
coulis de chocolat et fressinette flambée au rhum 12

La tarte fine aux pommes, sorbet au cidre 10

Le soufflé au Grand Marnier et granité d'orange 14

Glace à la truffe et caramel 1 / 2 sel 12

L'HIVER

TVA 5,5%